5.067 Polievka patizónová
100 porcií
Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	13,00	13,00	14,00	14,00	15,00	15,00	15,00	15,00
mlieko	5,00	5,00	6,00	6,00	7,00	7,00	10,00	10,00
múka hladká	0,20	0,20	0,20	0,20	0,40	0,40	0,60	0,60
cibuľa	0,20	0,17	0,25	0,21	0,30	0,25	0,35	0,29
zemiaky	2,00	1,40	2,50	1,75	3,00	2,10	3,50	2,45
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
olej	0.10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
cukor kryštálový	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
ocot	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
patizóny	3,00	2,10	3,50	2,45	4,00	2,80	5,00	3,50
kôpor čerstvý	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Očistené, umyté a nastrúhané patizóny dáme variť do osolenej vody. Pridáme očistenú, pokrájanú cibuľu, umyté, očistené a na kocky nakrájané zemiaky. Polievku zahustíme zápražkou z nasucho opraženej múky, rozriedime mliekom, dochutíme cukrom, octom a umytým posekaným kôprom. Zjemníme maslom. Varíme 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	294	70	2,24	3,1	0,9	8,0	0,6	73,5	0,4	0,017	0,0	0,1	3,6	0,0
B	347	83	2,66	3,3	0,9	10,3	0,7	88,0	0,5	0,018	0,0	0,1	4,2	0,0
C	429	103	3,28	4,0	1,2	12,9	0,9	102,2	0,6	0,020	0,0	0,1	4,8	0,0
D	584	140	4,60	5,4	1,5	17,6	1,1	140,3	0,8	0,028	0,1	0,2	5,6	0,0